

*Санкт–Петербургское государственное бюджетное стационарное
учреждение социального обслуживания «Дом–интернат для детей-инвалидов и инвалидов с
детства с нарушениями умственного развития №1»
Комитета по социальной политике*

КОНСПЕКТ

открытого занятия по дополнительной общеобразовательной программе:

«Почемучка»

социально-педагогической направленности

Тема «Молоко и молочные продукты»

Методическое объединение воспитателей специализированного структурного образовательного
подразделения дополнительного общеразвивающего образования «Центр социальной и трудовой
реабилитации»

Кобзарева И.А.,
воспитатель
Высшая квалификационная категория

Санкт-Петербург
2017- 2018 уч. год

Фамилия, имя, отчество педагога, должность	Кобзарева Ирина Александровна, воспитатель
Наименование образовательного учреждения, город	СПб ГБСУСО «ДДИ № 1»
Группа	№24.
Программа (указать название программы, направленность по образовательной области),	«Почемучка», социально-педагогическая направленность
Предмет	Личностное развитие
Тема занятия	«Молоко и молочные продукты»
Форма занятия (кол-во детей)	Групповая (16 человек)
Продолжительность по времени	45 минут
Тип занятия	Комбинированное занятие
Цель занятия	показать и доказать учащимся необходимость и значимость молока и молочных продуктов для здоровья; формирование у них осознанного отношения к здоровому питанию
Задачи занятия 1) образовательная 2) коррекционная 3) воспитательная	1. расширять знания учащихся о молочных продуктах и прививать навыки правильного питания; 2. развивать коммуникативные способности учащихся; умение ориентироваться в информационном пространстве; умение воспринимать и анализировать полученную информацию; 3. воспитывать чувства коллективизма, взаимопомощи, желание правильно питаться.
Методы организации образовательно-воспитательного процесса	Словесные, наглядные, практические
Методическое и техническое обеспечение занятия	средства технические: Интерактивная доска, проектор, ноутбук, магнитофон методические средства: презентация занятия (определения, выводы, наглядные пособия, картинки), презентации учащихся, оборудование для приготовления сливок ; раздаточный материал: карточки схемы.
Предварительная работа	Экскурсии и походы в магазины, наблюдения за молочными отделами, изучение ассортимента, дидактические игры «Да или нет», «Можно или нельзя», «Полезно или вредно». Приготовление молочных блюд. Просмотр видеоматериалов: про ферму, молокозавод. Повторение ранее изученного материала с использованием наглядности. Изготовление атрибутов к занятию, презентаций, сообщений.
Использованная литература	1.В.М.Ковалев, Н.П. Могильный «Русская кухня: традиции и обычаи» Москва «Советская Россия», 1990 2.И.П. Товпинец «Естествознание» Москва «Просвещение», 2000 3.Журнал «Начальное образование» № 1 2010 4.Видео фильмы[Электронный ресурс] – познавательный мультфильм о ферме, о молокозаводе.

Ход занятия

<i>Название упражнения, Частные задачи</i>	<i>Деятельность воспитателя</i>	<i>Деятельность воспитанников</i>
I. Вводная часть.... мин		
1.Организационный момент.... мин		
Задача: Настрой на занятие. Эмоциональное вхождение в занятие.	Проверка готовности к занятию. Все готовы . Поздоровайтесь с гостями. Улыбнитесь. Улыбнитесь соседу справа, а затем соседу справа, улыбнитесь мне, а я – вам. Очень тихо вы садитесь И работать не ленитесь.	Воспитанники переживают, момент заинтересованности внимательно слушают, улыбаются.
2.Мотивация образовательной деятельности ...мин		
«Чтение загадки» Задача: Развитие мышления Игра «Составь предложение» Задача: развитие слухового и зрительного внимания	- Наше занятие мы начнем с загадки, которая записана на доске. Слайд №1. Миша прочитай, пожалуйста. «Не снег, а белое, жидкое, а не вода!» Что это? - Правильно молоко А теперь посмотрите на доску, перед вами пазлы если вы их в правильно соберете, то мы узнаем тему нашего занятия. Теперь давайте прочитаем тему занятия.	Чтение загадки «Не снег а белое, жидкое, а не вода!» Ответы воспитанников: (молоко) Воспитанники собирают пазлы, выстраивают предложение. Читают тему: «Молоко и молочные продукты»
3.Актуализация имеющихся знаний ...мин		
Задача: Сообщение темы	Тема нашего занятия «Молоко и молочные продукты» Слайд №2.	Воспитанники слушают
II. Основная часть занятия ... мин		
1.Раскрытие темы занятия в зависимости от типа занятия		
Ориентировочный этап Задача: настрой воспитанников на восприятия материала Задача: Развитие психических процессов	Сегодня на занятии мы узнаем, Что такое молоко? Какие животные дают молоко? Как молоко попадает в магазин? Чем полезно молоко? Что можно приготовить из молока? Какую пользу приносят молочные продукты? Слайд № 3 - Как вы думаете, что такое молоко? (это питательная жидкость, вырабатываемая молочными железами человека и млекопитающих животных.) Слайд № 4 Женщина кормит грудным молоком своего малыша. Слайд №5 И животные вскармливают своих детёнышей молоком. Слайд № 6. Называйте животных.	Воспитанники слушают, отвечают на вопросы (это питательная жидкость, Самая первая еда с рождения, напиток, молочный продукт, полезный продукт). Кошка, собака, еж, обезьяна

<p>Поисково-исследовательский этап</p> <p>Задача: расширение кругозора выступление воспитанников с докладом, с последующим обобщением</p> <p>Задача: Закрепить полученные знания</p>	<p>А молоко, какого животного мы с вами употребляем в пищу? Слайд № 7</p> <p>Правильно. Потому что корова даёт много молока. Целое ведро с одной дойки. Коров у нас в стране много и молока много. Всем хватает.</p> <p>- Какие молочные продукты вы знаете? Слайд № 8</p> <p>- Какие молочные продукты любите?</p> <ul style="list-style-type: none"> • - На самом ли деле молоко полезно? • *Как оно хранится длительное время? • *Что можно приготовить из молока? • Чем оно полезно для нашего организма - попробуем в этом разобраться. <p>-Чтобы ответить на эти вопросы мы попросили некоторых ребят из группы подготовить ответ, на вопрос заранее используя жизненный опыт, дополнительную литературу и интернет.</p> <p>- Ребята молоко это самый ценный, полезный продукт необходимый для роста и укрепления организма. Узнав, сколько полезных для вашего организма веществ содержится в нем, вы поймете, почему это так. С этим сообщением выступит Саша Д. Он расскажет, Чем молоко полезно для нашего организма? И что входит в состав молока?</p> <p>(Прил.1) Презентация + выступление.</p> <p>Спасибо Саша! После Сашиного сообщения мы можем сделать вывод о том: что молоко действительно самый ценный и полезный продукт. Его надо пить каждый день, чтоб быть здоровым.</p> <p>А теперь мы проверим насколько вы были внимательны, слушая доклад, и поиграем в игру «Ладочки» Я буду вам задавать вопросы, если вы хотите ответить ДА, то хлопайте в ладоши, если НЕТ, то молчите. Приготовили ладошки. Играем.</p> <p>Игра (Прил.1.1)</p> <p>Давайте вспомним, кто даёт молоко? Слайд №</p> <p>Где живут коровы? Слайд №</p> <p>Куда молоко отвозят с фермы? Слайд №</p> <p>Где мы покупаем молоко? Слайд №</p>	<p>....</p> <p>Коровы.</p> <p>Молоко, кефир, , ряженка, сметана, сгущенка, творог, йогурт, бифилайф, бифидок, сыворотка, топленное молоко....</p> <p>Ответы воспитанников.....</p> <p>Выступление Саши Д.</p>
--	---	---

	- Любите ли вы молоко? Почему?	
Задача: смена деятельности, снятие умственного и мышечного напряжения	- Ученые доказали, что человеку в день обязательно требуется выпивать хотя бы один стакан молока. Вот поему вам каждый день на полдник дают коровье молоко.	
	2.Динамическая пауза...2 мин Слайд № музыка Физкультминутка «У коровы» под музыку.	
Задача: расширение кругозора выступление воспитанников с докладом, с последующим обобщением	- А вы знаете, что этот ценный продукт один из самых скоропортящихся продуктов. Сырое молоко безопасно в течение лишь двух часов после дойки благодаря полученному от коровы природному ферменту, который и препятствует размножению вредных бактерий. А потом бактерии попадают в молоко из воздуха и начинают активно размножаться. И чтобы молоко не испортилось, а принесло пользу все молоко должно пройти термическую обработку, а вот какую узнаем от Димы Р. (Прил.2) Презентация + выступление.) Вот почему молоко с фермы возят сначала на молокозавод, там его обеззараживают, разливают по бутылкам или пакетам, герметично закрывают, а потом только возят на продажу. Сейчас мы проверим насколько вы были внимательны, слушая доклад, и опять сыграем в игру «Ладошки» Я буду вам задавать вопросы, если вы хотите ответить ДА, то хлопайте в ладоши, если НЕТ, то молчите. Приготовили ладошки. Играем.	Выступление Димы Р.
Задача: Закрепить полученные знания	Игра (Прил.2.2.) - Говорят из молока можно приготовить много полезных и вкусных продуктов. А вот что можно приготовить из молока расскажет нам Миша И. (Прил.3) Презентация + выступление. - Спасибо Миша! Сейчас мы проверим, насколько внимательно были ребята, слушая твой доклад. И опять сыграем в игру «Ладошки»	Выступление Миша И.
	Игра (Прил.3.3.) Пришло время поговорить о пользе молочных продуктов для организма. Об этом нам расскажет Влад Няго. (Прил.4) Презентация + выступление. Спасибо. Сколько полезной информации. А мы играем опять в игру «Ладошки» и внимательно слушаем вопросы. Игра (Прил.4.4.)	Выступление Влада Н
3.Проверка полученных знаний ... мин		
Задача: Закрепить полученные знания О молоке	-Мы прослушали сообщения, и многое узнали: И сейчас подведём итоги. Что нового вы узнали о молоке?	Ответы воспитанников: Это ценный и питательный продукт. В

		<p>нём есть белки жиры углеводы витамины, это скоропортящийся продукт, его надо кипятить, из молока можно приготовить кефир, ряженку, творог, сметану, йогурт, сыр. Молоко приносит пользу для организма, укрепляет иммунитет, кости, нервы, даёт силу</p>
4.Выработка умений и навыков по теме занятия...мин		
<p>Задача: расширить представления о приготовлении молочного десерта</p> <p>Задача: развитие практических навыков и умений по приготовлению молочного десерта</p>	<p>*Кому захотелось выпить стакан молока?</p> <p>А кто хочет приготовить из молока и ягод вкусный и полезный десерт? Выходите тогда из-за столов. Надевайте фартуки. Колпаки. Обратите внимания на знак. У кого на переднике изображён венчик, подойдите к первому столу. У кого миксер, ко второму. У кого рука, подойдите ко мне. У нас за одним столом стоит 14 человек. За другим 1 человек. И один человек будет мне помогать. Все готовы. Сейчас мы с вами проведём эксперимент. Вы будите взбивать молочные сливки для нашего десерта 2 способами. В ручную и механическим способом. Для этого надеваем кулинарные перчатки. Те, кто стоит за большим столом. Будет взбивать сливки вручную. Вы берёте венчики, стаканы. Помощник вам нальёт в стакан охлаждённые сливки и вы будите быстрыми движениями их взбивать. А тот, кто стоит за другим столом начнёт взбивать сливки при помощи миксера до образования густой массы. Задание понятно. Выполняем.</p> <p>Через 2 минуты мы посмотрим, что получится.</p> <p>Посмотрите, что у нас получилось. Мы взбили сливки, и у нас получился крем. Добавим его к нашим фруктам. И получится вкусный и полезный десерт, которым мы угостим наших гостей и вас конечно. А сейчас встаньте полукругом.</p>	<p>Практическая деятельность воспитанников</p>
III. Заключительная часть...мин		
1.Подведение итогов... мин		
<p>Задача: подведение итога работы на занятии.</p>	<p>Сегодня на занятии мы с вами говорили о молоке и молочных продуктах. Говорили о составе молока. О термической обработке. О том, что можно приготовить из молока. О</p>	<p>Воспитанники слушают</p>

	<p>пользе молока для нашего организма.</p> <p>Научились взбивать сливки и готовить вкусный десерт.</p>	
2.Оценка деятельности воспитанников, мотивация к дальнейшим занятиям		
<p>Задача:</p> <p>формирование положительной самооценки</p>	<p>Благодарю вас за активную работу. Вы были внимательны, хорошо отвечали на вопросы. Особенно хочется сказать большое спасибо нашим ребятам, которые делали доклады и выступали. А закончить наше занятие я хотела бы словами.</p> <p>Пейте, пейте, молоко</p> <p>Будете здоровы!!!</p> <p>Улыбнемся друг другу самой доброй улыбкой.</p> <p>Благодарю всех за внимание. До новых встреч.</p>	<p>Воспитанники слушают</p>

Приложение 1. * Чем молоко полезно для нашего организма? Что входит в состав молока?

Человеку чтобы жить нужно, получать питательные вещества в виде белков; жиров; углеводов, микроэлементов и витаминов. Всё это есть в молоке.

В состав молока входят **белки; жиры; углеводы; соли; вода; микроэлементы, витамины и молочный сахар**. Молочный сахар, входящий в состав продукта, способствует хорошей работе кишечника. Очень богато молоко кальцием, необходимым для строительства костной ткани и передачи нервных импульсов. Стакан молока способен заменить пропущенный завтрак. Врачи считают, что молоко и молочные продукты должны обязательно быть в суточном рационе.

Белки - это сила и ловкость. Они являются основными строительными элементами всех клеток и тканей организма.

Жиры - это энергия. Молочный жир прекрасно усваивается.

Углеводы – это хорошее настроение. Углеводы в молоке это молочный сахар, который облегчает всасывание кальция и нормализует микрофлору кишечника.

Кальций - это крепкие кости. Кальций в молоке хорошо усваивается, что очень важно для обеспечения нормального роста костной ткани.

Витамины - это хороший иммунитет. В молоке содержатся практически все витамины. При достаточном включении молока в рацион оно обеспечивает около половины суточной нормы в витаминах. Спасибо за внимания.

Приложение 1.1. Игра «Ладочки»

В состав молока входят белки +; жиры+; углеводы+; желток-

В молоке есть вода+, сок, кальций+, витамины+, соли+, перец-

Стакан молока может заменить пропущенный завтрак+, укрепить иммунитет+, сделать человека несчастным -

Молоко питательный продукт+, оно полезно для человека+, для животных+, для рыб-

Приложение 2. Термическая обработка.

Существует 3 способа тепловой обработки молока:

- **Стерилизация,**
- **пастеризация,**
- **ультрапастеризация.**

1 способ стерилизация. При стерилизации молоко нагревают выше **100** градусов, то есть кипятят и выдерживают до одного часа!

Плюсы этого. Вредные микробы уничтожаются.

Минусы. Разрушается и большая часть полезных свойств молока.

Такое молоко в чайнике нам приносят каждый день. И мы его сразу выпиваем.

2 способ пастеризация. **Пастеризация** - это термическая обработка, при которой продукт нагревают до 75 градусов 2-3 минуты и затем постепенно охлаждают.

Плюсы этого. Сохраняются полезные свойства молока и обезвреживаются опасные бактерии.

Минусы. Часть бактерий остается, что приводит молоко к быстрому скисанию.

Такое молоко мы покупаем в магазине. Вот так оно выглядит. И имеет небольшой срок хранения. Нужно следить за сроком хранения.

3 способ ультрапастеризация. Это когда продукт быстро нагревается до 137 градусов, выдерживается 2-4 секунды и затем быстро охлаждается до комнатной температуры.

Плюсы этого. Вредные микробы уничтожаются. Сохраняется большая часть полезных веществ.

Такое молоко храниться длительное время. Но многое зависит от того в какой упаковке хранится молоко.

- Давайте внимательно рассмотрим упаковку и найдем значок **тет-ра пак- Tetra Pak®**. Это обозначает **асептическая** упаковка.

Асептическая упаковка — это полностью герметичная упаковка, обладающая защитными свойствами. Она состоит из 6 слоев, где каждый слой выполняет свою функцию, а все вместе они обеспечивают длительное и безопасное хранение молока, создавая эффективный барьер против бактерий и внешних негативных воздействий. Такая упаковка не наносит вреда нашей планете, легко утилизируется, перерабатывается, а значит, позволяет нам внести свой посильный вклад в заботу о природе.

Приложение 2. 2 Игра «Ладшки»

Свежее Молоко скоропортящийся продукт+, его подвергают тепловой обработке +,

При тепловой обработке молоко храниться дольше, вредные микробы размножаются -, уничтожаются+, полезные вещества сохраняются +

Асептическая упаковка обладает защитными свойствами +, обеспечивает длительное хранение молока +, наносит вред нашей планете -

Приложение 3. Что можно приготовить из молока.

Из молока можно приготовить:

***1.простоквашу.**

Простокваша это кисломолочный продукт, получающийся путем простого скисания молока при комнатной температуре. Для ускорения процесса в молоко можно добавить корочку ржаного хлеба. Также в качестве закваски можно использовать немного уже готовой простокваши. Не рекомендуется пить простоквашу людям, имеющим проблемы с пищеварительным трактом - бактерии, размножающиеся в простокваше после скисания не совсем "дружественны" естественной человеческой микрофлоре.

***2.Топлёное молоко.** Оно получается, если выдержать прокипяченное молоко в духовке в течение 2-3 часов при температуре 100 градусов.

***3.Ряженку.** **Ряженка** - это простокваша из топленого молока.

***4.Сливки.** Нужно налить свежее молоко в ёмкость, лучше всего в стеклянную банку и дать молоку постоять. Сливки легче молока, поэтому они поднимаются наверх. Таким образом, вы увидите поверх молока шапочку из сливок и чем жирнее молоко, тем толще эта шапочка. Снимаете эту шапочку потихоньку столовой ложкой и переносите в другую емкость - **это сливки.**

***5.Сметану.** За границей сметана появилась только после Второй мировой войны, причем в некоторых странах сметану до сих пор называют «русскими сливками». Наши предки делали её просто: снимали с молока всплывшие во время брожения сливки. Добавляли в сливки кусочек черного хлеба и оставляли на ночь - к утру была сметана.

***6.Масло сливочное** Пищевой продукт, получаемый сбиванием сливок, из коровьего молока. Масло имеет высокое содержание молочного жира - 50-82%.

Сливочное масло не только питательно, но и полезно – для кожи, волос, зрения, костной и мышечной ткани. Масло богато витаминами, кальцием, необходимым для строения клеток. Так что в полезности сливочного масла сомневаться не приходится. Надо только помнить, что, когда мы растапливаем его на сковороде, витаминов в нём не остается. Именно поэтому кусочек масла лучше класть в уже готовую пищу. И много масла не употреблять. Так как оно слишком калорийное.

***7.Кефир** – кисломолочный напиток, заквашенный с помощью так называемых «кефирных грибов» (эта закваска из множества полезных микроорганизмов, бактерий и дрожжей). Кефир благотворно влияет на кишечник: всего пара стаканов этого напитка в день предотвращает развитие кишечных инфекций и быстро справляется с дисбактериозом, вызванным, например, антибиотиками. Кефир укрепляет иммунитет, побеждает хроническую усталость, незаменим при нарушениях сна и болезнях нервной системы, помогает похудеть, и хорошо утоляет жажду в жаркие летние дни.

***8.Йогурт** - **это тоже** кисломолочный продукт, получаемый путём сквашивания молока с добавлением полезных веществ.

***9.Творог** – **это тоже** кисломолочный продукт, получаемый сквашиванием молока с последующим удалением сыворотки.

***10.Сыр** — пищевой продукт, получаемый из молока с использованием свёртывающих молоко ферментов и молочнокислых бактерий. Сыр тоже нужный продукт для питания он регулирует многие обменные процессы, нормализует процессы роста, помогает сохранить зрение.

Все эти полезные продукты сделаны из молока и продаются в магазине.

Приложение 3. 3. Игра «Ладшки».

Из молока можно приготовить простоквашу +, кефир +, ряженку +, леденец -, сливки +, сметану +, сыр +, студень +, йогурт +, творог +

Приложение 4. Польза молочных продуктов.

Когда мы пьем и едим молочные продукты, мы получаем:

1. Красоту и молодость, потому что в молоке находится много полезных веществ.
2. Здоровые кости, зубы и крепкие ногти, благодаря высокому содержанию кальция.
3. Повышенный тонус и хороший иммунитет, благодаря содержанию витаминов.
4. Нервную систему, способную работать без сбоев.
5. Здоровые сосуды.
6. Пищеварение, работающее как часы.

Молоко и молочные продукты — полезное и вкусное лакомство для людей.

Молочная продукция нужна нам каждый день в любых ситуациях:

1. Для правильного завтрака по утрам.
2. Перед ночным сном для здорового и крепкого сна.
3. На выступлениях и на работе, чтобы сохранить силы
4. Перед тренировкой, чтобы быть в форме
5. На прогулке или в поездке.

Пейте молоко, ешьте молочные продукты и будьте здоровы!

Приложение 4. 4. Игра «Ладочки».

Употребляя в пищу, молоко и молочные продукты, мы получаем:

Полезные вещества +, здоровые кости +, зубы +, ногти +, вредные вещества -, хорошую нервную систему +, здоровые сосуды +, хорошее пищеварение +, плохой сон -.

Молочные продукты нужно есть один раз в месяц -, один раз в год -, каждый день +